



LA NOSTRA CUCINA

Puglia è colore, sapore.
 Puglia è vento e sole.
 È l'esperienza delle mani
 che coltivano la terra e curano le viti,
 è l'artigiano che trasforma
 materie prime ineguagliabili
 in piatti da ricordare.
 E questa Puglia, ricca di gusto
 e dall'identità unica,
 arriva per la prima volta a Milano.

Caro ospite/cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

"Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we hope we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs".

ALLERGENI - ALLERGENS

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI E NELLE BEVANDE PREPARATE E SOMMINISTRATE IN QUESTO ESERCIZIO, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011
 "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

- | | | |
|--|---|---|
| 1 Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) | 6 Soia e prodotti a base di soia | 10 Senape e prodotti a base di senape |
| 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei | 7 Latte e prodotti a base di latte | 11 Semi di sesamo e prodotti a base di sesame |
| 3 Uova e prodotti a base di uova | 8 Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) | 12 Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg |
| 4 Pesce e prodotti a base di pesce | 9 Sedano e prodotti a base di sedano | 13 Lupini e prodotti a base di lupini |
| 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi | | 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi |

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione, quali apposite istruzioni operative, ricettari, etichette originali delle materie prime.

WE INFORM OUR CUSTOMERS THAT FOOD AND BEVERAGES PREPARED AND ADMINISTERED HERE, CAN CONTAIN INGREDIENTS OR ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011 "substances or products causing allergies or intolerances"

- | | | |
|---|--|---|
| 1 Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products | 6 Soy and soy-based products | 10 Mustard and mustard-based products |
| 2 Crustaceans and products based on shellfish | 7 Milk and dairy products (lactose included) | 11 Sesame seeds and sesame seeds-based products |
| 3 Eggs and by-products | 8 Fruits in shell , i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products. | 12 Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg |
| 4 Fish and products based on fish | 9 Celery and products based on celery | 13 Lupine and lupine-based products |
| 5 Peanuts and peanut-based products | | 14 Molluscs and products based on molluscs |

The information about the presence of substances or products causing allergies or intolerances can be provided by the staff in service and you can consult the relevant documentation that will be given on request.

Antipasti

Appetizers

Frisella pugliese (1, 4, 7)	€ 13
<i>Condita con pomodorini datterini, sfoglia di tonno affumicato, stracciatella e basilico</i> Typical bread from "Puglia" with cherry tomatoes, smoked tuna, stracciatella cheese and basil	
Insalata di mare alla Catalana (2, 9)	17
<i>Polipo, calamari e code di gamberi* condite con cipolla, sedano, pomodoro, basilico, cetriolo e aceto</i> Octopus, squid and prawn tails* seasoned with onion, celery, tomato, basil, cucumber and vinegar	
Polpo** (14, 7)	17
<i>Cocktail di polpo, puntarelle e salsina delicata</i> Octopus cocktail, puntarelle and delicate sauce	
Salmone (4, 7)	16
<i>Tartare con avocado e stracciatella</i> Salmone tartare with avocado and stracciatella cheese	
Cozze e Vongole (14)	16
<i>Soute</i> Mussels and clams soute	
Carpaccio di salmone** (4)	16
<i>Accompagnato con insalatina di finocchi agrumata</i> Salmon carpaccio accompanied with citrus fennel salad	

Burrata di Andria (4-7)	€ 14
<i>Servita con pomodorini ciliegia, patè di capperi e olive, pesto e acciughe del Cantabrico</i> Burrata from Andria, caper and olive pate, pesto and Cantabrian anchovies	
La Bufala (7)	14
<i>Mozzarella di bufala Campana e pomodori cuore di bue</i> Buffalo mozzarella and oxheart tomatoes	
Prosciutto crudo di Parma (7-12)	16
<i>Accompagnato con Stracciatella</i> Parma ham and stracciatella cheese	
Capocollo di Martina Franca e Canestrato di Foggia	17
Capocollo from Martina Franca and Canestrato from Foggia	
Fave e cicoria alla pugliese	12
Apulian broad beans and chicory	
Tartare di Fassone	16
<i>Manzo, olive taggiasche, capperi e pomodori</i> Beef tartare with Taggiasca olives, capers and tomatoes	

* Abattuto all'origine: i prodotti ittici, serviti freschi, vengono abbattuti come da disposizioni del Reg.CE 853/2004

** Produzione propria abbattuta all'origine per sicurezza alimentare.

Primi Piatti

First Courses

Mare

Spaghetti alle vongole (1, 4, 14) <i>Con bottarga e lime</i> Spaghetti pasta with clams, bottarga and lime	€ 19
Orecchiette alle cime (1, 4) <i>Con cime di rapa e colatura di alici</i> Orecchiette pasta with turnip tops and anchovy sauce	15
Troccoli alla Tormaresca (1, 7, 14) <i>Ai frutti di mare</i> Linguine pasta with seafood	22
Cavatelli Spada (1, 7, 4) <i>Con Pesce Spada, salsa di pomodoro e melanzane</i> Pasta with swordfish, tomato sauce and aubergines	15
Risotto ai Gamberi (2, 7) <i>Con crema di zucchine, mousse blanc e mentuccia</i> Risotto with red prawns, zucchini cream, white mousse and mint	19
Tagliolini neri (1, 2, 14) <i>Al nero di seppia con Scampi su crema di pomodori gialli</i> Cuttlefish ink tagliolini (pasta) with scampi on yellow tomato cream	21

Terra

Orecchiette (1, 7) <i>Salsa di pomodoro, stracciatella di bufala e basilico</i> Orecchiette pasta with tomato sauce, buffalo stracciatella cheese and basil	€ 14
Lasagna alla Bolognese (1, 7, 9) <i>Ragù di manzo, mozzarella, sugo di pomodoro e parmigiano Reggiano DOP</i> Lasagna with beef ragout, mozzarella cheese, tomato sauce and Parmigiano Reggiano DOP	14
Spaghetti alla Carbonara (1, 3, 7) <i>Con uovo, guanciale, pecorino e pepe</i> Spaghetti pasta in Carbonara style with egg, pecorino cheese, bacon and pepper	14
Risotto alla milanese (7) Risotto in Milanese style (saffron, butter and parmesan)	16

Special

Piatto unico / Complete meal

Ossobuco di vitello in gremolada con risotto alla milanese (7) Braised veal in gremolada sauce with risotto in Milanese Style (saffron, butter and parmesan)	30
--	----

Secondi Piatti

Main Courses

Gamberoni** (2)

Cotti al forno su crema di patate delicata

Oven-baked prawns on delicate potato cream

€
24

Trancio di Salmone** (4)

Gratinato al forno con granella di pistacchio su salsa di piselli

Baked salmon steak au gratin with chopped pistachios on green pea sauce

€
25

Calamaro** ripieno (1, 4, 7, 14)

Pangrattato, olive, capperi e pomodori secchi

Squid** stuffed with breadcrumbs, olives, capers and dried tomatoes

€
22

Frittura Mista** (1, 4, 2)

Calamari, gamberi e verdure in pastella

Calamari, prawns and vegetables in batter

€
22

Tagliata di manzo

Controfiletto scottato con funghi porcini trifolati

Seared sliced beef with sautéed porcini mushrooms

€
28

Costoletta alla milanese (1, 7)

Con insalatina di rucola, pomodori canditi e pesto leggero

Milanese style cutlet with rocket salad, candied tomatoes and light pesto in Genovese style

€
30

Bombette pugliesi (1-7)

Meat rolls

€
17

Costolette d'agnello (7)

Scottate su crema di carote

Seared lamb chops on carrot cream

€
26

Contorni

side dish

Patate al rosmarino/Rosemary potatoes

€
6

Insalata belga al forno con scamorza/Baked Belgian salad with scamorza cheese (7)

€
6

Bietola al vapore/Steamed chard

€
6

Misticanza di stagione/Seasonal salad

€
6

Verdure alla griglia/Grilled vegetables

€
6

* Abattuto all'origine: i prodotti ittici, serviti freschi, vengono abbattuti come da disposizioni del Reg.CE 853/2004

** Produzione propria abbattuta all'origine per sicurezza alimentare.

Insalatone

Salads

Caesar Salad (1, 7)

Lattuga romana, pollo grigliato, crostini di pane, salsa caesar, bacon e veli di parmigiano
Romaine lettuce, grilled chicken, bread croutons, caesar sauce, bacon and flakes of parmesan cheese

€
15

Nizzarda (3, 4, 7)

Misticanza, fagiolini bolliti, patate, olive, tonno, acciughe e maionese

Misticanza salad, boiled green beans, potatoes, olives, tuna, anchovies and mayonnaise

15

Mediterranea (2, 4)

*Misticanza, salmone**, gamberi*, finocchio e arancia*

Misticanza salad, salmon**, prawns*, fennel and orange

15

Dolci

Desserts

Tiramisù (1, 3, 6, 7, 8)

€
9

Pasticciotto pugliese (1, 3, 6, 7, 8)

Pasticciotto Typical Italian cake from Puglia with custard cream filling

9

Cheesecake (1, 3, 6, 7, 8)

9

Souflè al cioccolato Chocolate soufflé (1, 3, 6, 7, 8)

9

Gelato alla crema Cream ice cream (1, 3, 6, 7, 8)

8

Sorbetti (limone, mandarino o frutti rossi) (1, 3, 6, 7, 8)

Sorbets (lemon, mandarin or red fruits)

8

Bevande

Drinks

Acqua minerale naturale o gasata Mineral water still or sparkling

€
3

Caffé Espresso coffee

3

Bibita Soft Drink

5

Birra

6

Coperto Cover Charge

3,50

* Demolished at the origin: Fish products, served fresh, are slaughtered as per the provisions of EC Reg. 853/2004
** Own production cut down at origin for food safety.

Bollicine

Sparkling wines and Champagne

Wine

Lombardia

Marchese Antinori Tenuta Montenisa

Blanc de Blancs Franciacorta DOCG

85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco

45

Brut Rosè Franciacorta DOCG

100% Pinot Nero

45

Cuvèe Royale Franciacorta Brut DOCG

85% Chardonnay, 15% Pinot Bianco

12 59

Lazio

Famiglia Cotarella

Best Brut metodo Charmant

40% Trebbiano, 50% Roscetto, 50% Malvasia

6 25

Francia

Perrier Jouet

PJ Champagne Brut Blanc de Blancs

100% Chardonnay

120

PJ Champagne Grand Brut

40% Pinot Meunier, 40% Pinot Nero, 20% Chardonnay

105

PJ Champagne Blason Rosè

50% pinot nero 25% chardonnay 25% pinot meunier

120

Vini Bianchi

White wines

€ €

Toscana

Fattoria Le Mortelle

Vivia Bianco Maremma Toscana DOC 2021

50% Vermentino, 40% Viognier, 10% Ansonica

52

Tenuta di Guado al Tasso

Vermentino Bolgheri DOC 2021

100% Vermentino

55

Lazio

Famiglia Cotarella

Soente Lazio IGP 2020

100% Viognier

52

Puglia

Tenuta di Bocca di Lupo

Fiano di Bocca di Lupo 2021

100% Fiano

vino biologico 68

Pietrabianca 2022

90% Chardonnay, 10% Fiano

vino biologico 58

Tormaresca

Chardonnay Tormaresca

100% Chardonnay

6 25

Roycello Fiano del Salento IGT 2021

100% Fiano

6 27

Friuli

Jerma

Sauvignon

100% Sauvignon

58

Vinnae 2021

100% Ribolla

58

Chardonnay 2021

100% Chardonnay

58

Vini Bianchi

White wines

Umbria

Castello della Sala

Cervaro della Sala 2021

92% Chardonnay, 8% Grechetto

Conte della Vipera 2022

80% Sauvignon Blanc, 20% Semillon

Vini Rosati

Rosé wines

Toscana

Fattoria Aldobrandesca

"A" rosato 2021 Toscana IGT 2022

100% Aleatico

Tenuta di Guado al Tasso

Scalabrone Bolgheri rosato DOC 2022

40% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 50% Syrah

Lazio

Famiglia Cotarella

Sorèlle Lazio IGP 2022

92% Merlot, 8% Aleatico

Puglia

Tormaresca

Furia di Calafuria Salento IGT 2022

Negroamaro, Syrah e Cabernet Franc

Furia di Calafuria Salento IGT 2022 magnum

Negroamaro, Syrah e Cabernet Franc

Calafuria Salento IGT 2022

100% Negroamaro

Vini Rossi

Red wines

Piemonte

Prunotto

Barolo DOCG 2019

100% Nebbiolo

Barbaresco DOCG 2020

100% Nebbiolo

Friuli

Jerman

Red Angel 2020

100% Pinot Nero

Toscana

Tenuta Tignanello

Chianti Classico DOCG Riserva 2020

90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Tignanello 2020

80% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 5% Cabernet Franc

Tignanello 2018 magnum

80% Cabernet Sauvignon, 15% Sangiovese, 5% Cabernet Franc

Tenuta Pian Delle Vigne

Pian delle Vigne 2018 Brunello di Montalcino DOCG

100% Sangiovese

Wine



€



€

95

45



€



€

60

35

38

45

95

7

29



€



€

75

68

38

65

180

380

90

Vini Rossi

Red wines



Toscana

Tenuta di Guado al Tasso

Guado al Tasso Bolgheri Superiore DOC 2019 195
62% Cabernet Sauvignon, 18% Cabernet Franc, 18% Merlot, 2% Petit Verdot

Bruciato Bolgheri DOC 2021 45
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 20% Syrah

Bruciato Bolgheri DOC 2021 magnum 95
50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 20% Syrah

Fattoria Le Mortelle

Botrosecco Maremma toscana DOC Cabernet 2021 56
60% Cabernet Sauvignon, 40% Cabernet Franc

Poggio alle Nane Maremma Toscana DOC 2019 95
80% Cabernet Franc, 20% Cabernet Sauvignon/Carmènère

Famiglia Cotarella

Le Macioche Brunello di Montalcino DOCG 2017 105
100% Sangiovese

Villa Antinori

Villa Antinori Chianti Classico Riserva DOCG 2019 55
90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon

Lazio

Famiglia Cotarella

Sodale Merlot Lazio IGP 2020 56
100% Merlot

Montiano Merlot Lazio IGP 2019 98
100% Merlot

Puglia

Tenuta di Bocca di Lupo

Bocca di Lupo Aglianico Castel del Monte DOC 2019 *vino biologico* 85
100% Aglianico

Trentangeli Castel del Monte DOC 2019 *vino biologico* 52
65% Aglianico, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Arso Cabernet franc IGT 2020 *vino biologico* 250
65% Aglianico, 25% Cabernet Sauvignon, 10% Syrah

Tormaresca

Carrubo Primitivo di Manduria DOC 2019 78
100% Primitivo

Fichimori Salento IGT 20212 28
50% Negroamaro, 50% Syrah

Masseria Maime Negroamaro del Salento IGT 2020 42
100% Negroamaro

Primitivo 2022 6 25
100% Primitivo

Negroamaro 2022 6 25
100% Negroamaro

Torcicoda Primitivo del Salento IGT 2021 55
100% Primitivo

Torcicoda Primitivo del Salento IGT 2021 magnum 72
100% Primitivo

Vini dolci

Dessert wines



Puglia

Tenuta di Bocca di Lupo

Kaloro Moscato di Trani DOC *vino biologico* 10 56
100% Moscato